

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات لأسواق الغذاء ومتاجر السلع الميسرة

تصدر الصحة العامة هذا التوجيه لمساعدة أصحاب المتاجر الكبيرة ومتاجر السلع الميسرة للبقاء في حالة الامتثال لأمر مسؤول الصحة في مقاطعة لوس أنجلوس والملحق أ، مما يقلل من خطر التعرض للزبائن والموظفين على حد سواء. يتطلب الأمر من أسواق المواد الغذائية ومتاجر السلع الميسرة اتخاذ الإجراءات التالية:

التباعد الاجتماعي/خفض المخاطرة

- أكمل بروتوكول التباعد الاجتماعي، [الملحق أ](#)، وقدم نسخاً للموظفين، وانشر نسخة عند مدخل المتجر.
- فرض التباعد الاجتماعي عن طريق اشتراط أن يتم فصل أفراد الجمهور على الأقل ستة (6) أقدام عن الآخرين قدر الإمكان. يمكن للأشخاص الذين يعيشون في نفس الأسرة الوقوف أو التحرك معًا ولكن يجب فصلهم عن الآخرين بما لا يقل عن ستة (6) أقدام.
- الحد من الاتصال بين الزبائن والصرافين عن طريق تثبيت الفوائل المادية مثل الحواجز أو الحواجز الزجاجية في الأماكن التي يصعب الحفاظ على مسافة مادية قدرها ستة أقدام.
- قم بتزويد جميع الموظفين بغطاء الوجه القماشي، واطلب أن يتم ارتداؤه في جميع الأوقات عند الاتصال بالجمهور أو زملاء العمل.
- وضع لافتة** تشير إلى أن أي شخص يدخل المتجر فوق سن الثانية يُطلب منه ارتداء غطاء الوجه القماشي عند وجوده في المتجر وتطبيق الشرط ما لم يكن لدى الزبائن حالة طبية تمنعهم من ارتداء غطاء الوجه.
- توفير وصول الجمهور إلى مرافق غسل اليدين بالماء والصابون أو معقم اليدين الذي يحتوي على الكحول بنسبة 60% على الأقل.
- توفير أنظمة دفع بدون تلامس أو تعقيم الأقلام أو قلم السمة أو لوحة المفاتيح بعد كل عملية.

المطاعم الموجودة داخل أسواق المواد الغذائية

- يمكن للمطاعم الموجودة في متاجر البقالة استئناف تناول الطعام في الموقع إذا اتبعت [بروتوكول فتح المطاعم لتناول الطعام في الموقع: الملحق ط](#).
- يجوز استمرار المطاعم الموجودة في متاجر البقالة التي لا تقدم تناول الطعام في الموقع في اتباع المتطلبات الواردة في بروتوكول التباعد الاجتماعي - الملحق أ.

محلات البقالة ومتاجر السلع الميسرة

- تأكد من وجود طريقة لتعقيم عربة التسوق ومقابض سلة اليد - إما عن طريق جعل المناديل في متداول الزبائن بسهولة أو عن طريق جعل الموظفين يديرون العملية ويعقّمون بين استخدامات الزبائن.
- مراقبة قرابة الزبائن لضمان التباعد الاجتماعي للزبائن. هذا مهم بشكل خاص لصفوف الانتظار مثل أسطح الدفع وصفوف الدخول إلى المتجر. في مناطق حركة المرور الكثيفة، استخدم أدوات للتباعد للفحوصات والصفوف. ضع شريطًا على الأرض للحفاظ على مسافات كافية.
- عدم السماح للزبائن بالخدمة الذاتية للأغذية غير المعبأة (على سبيل المثال بار السلطة، بار الحساء، حاويات الطعام السائب، موزعات اللبن).
- منع تجربة عينات المنتج.
- امنع استخدام أكواب قابلة لإعادة الاستخدام يحضرها الزبائن للمشروبات.
- يجب تنظيف وتعقيم موزعات المشروبات التي تستخدم في الخدمة الذاتية للمشروبات (الصودا والقهوة وغيرها) للاستهلاك خارج الموقع وتعقيمها بشكل متكرر. يتم نشر لافتة تطلب من الزبائن عدم إعادة ملء الكوب بعد الشرب منه.
- احتفظ بالعناصر التي تستخدم لمرة واحدة مثل الأكواب والأغطية والقضبان وأدوات المائدة والتوابل المعبأة خلف الطاولة ولا توفرها إلا عند الطلب.

اعتبارات خدمة العملاء

- نوصي بتعيين موظف يضمن تنفيذ متطلبات التباعد الاجتماعي لأي خطوط تشكيل داخل المتجر أو خارجه. في مناطق حركة المرور الكثيفة، استخدم أدوات المباعدة مثل الشريط الموجود على الأرض للحفاظ على مسافات كافية.
- تأكد من تجهيز الحمامات بالكامل بالصابون، والمناشف/مجففات اليدين التي تستخدم مرة واحدة، وسلال القمامات التي تعمل بلا لمس.
- قم بتزويد معقم اليدين الذي يحتوي على الكحول بنسبة 60% على الأقل للزبائن لاستخدامه عند دخول المتجر وفي مرات الخروج.
- فك في تقديم خدمات توصيل مجانية للزبائن ذوي المخاطر العالية حتى يتمكنوا من تجنب الدخول إلى متاجر البقالة.
- يوصي بالحد من المحادثات عند أسطح الطلب وصفوف السحب بين موظفي الأغذية والزبائن.
- يجب أن يطلب من الزبائن الذين يحضرون حقائبهم القابلة لإعادة الاستخدام أن يقوموا بحمل مواد البقالة الخاصة بهم أو يجب على الموظف الذي يقوم بتعبيئة أكياس البقالة تغيير القفازات بعد التعامل مع حقائب الزبائن.

موظفو المنشأة الغذائية



فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات لأسواق الغذاء ومتاجر السلع الميسرة

- افحص الموظفين يومياً بحثاً عن المرض (إما الفحص الذاتي أو فحص من صاحب العمل) وتتأكد من بقاء الموظفين في المنزل عندما يكونون مرضى.
- يجب إرسال الموظفين الذين يbedo أنهم مرضى عند الوصول إلى العمل أو يمرضون خلال النهار إلى المنزل على الفور.
- يوصي بجدولة الموظفين إلى نفس المناوبة وعدم تبديل الموظفين بين المนาوبات لتقليل الانتشار في حالة تشخيص الموظف بـ COVID-19.
- ضع في اعتبارك تعين الموظفين المعرضين بشكل كبير لخطر الإصابة بأمراض خطيرة بسبب COVID-19 للواجبات التي تحد من تعرضهم للجمهور. تشير المخاطر العالية إلى كبار السن والنساء الحوامل وأولئك الذين يعانون من ضعف في جهاز المناعة أو المشاكل الطبية الكامنة.
- ضع لافتات في غرف الموظفين لتنذير العمال بالمحافظة على التباعد الاجتماعي.
- رتب غرف الاستراحة وأماكن العمل لتلبية متطلبات التباعد الاجتماعي إلى أقصى حد ممكن.
- قم بتطهير غرف الاستراحة أو توفير مناديل معقمة للموظفين لمسح المعدات قبل الاستخدام.

متطلبات إعداد تقارير عن حالات COVID-19 المؤكدة
بناءً على إنذار بأن الموظف قد ثبت أنه إيجابي لـ COVID-19 أو يفترض أنه إيجابي بناءً على الأعراض المرتبطة بـ COVID-19، يتعين على العامل اتخاذ الإجراءات التالية:

- اتبع إرشادات الصحة العامة لـ [الاستجابة لـ COVID-19 في مكان العمل](#)
- قم بتنظيف وتعقيم المنشأة وفقاً للتوجيهات مركز السيطرة على الأمراض على <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html>

في حالة علم المالك أو المدير أو المشغل بوجود ثلاث (3) حالات أو أكثر من COVID-19 داخل مكان العمل في غضون 14 يوماً، يطلب من صاحب العمل إبلاغ هذه المجموعة إلى إدارة الصحة العامة على الرقم 397-3993 (888) أو 240-7821 (213).

سيعمل قسم الصحة البيئية التابع لإدارة الصحة العامة مع مشغل الأغذية لتقديم التوجيه وضمان اكتمال جميع الإجراءات المطلوبة.

تعليمات غسل اليدين لجميع الموظفين

- تأكد من أن الموظفين يغسلون اليدين والذراعين بالصابون والماء الدافئ لمدة 20 ثانية على الأقل عند وصولهم إلى العمل، وبعد استخدام الحمام، وقبل وبعد تناول الطعام بشكل متكرر طوال اليوم وعلى النحو المحدد في [قانون كاليفورنيا بيع الغذاء بالتجزئة \(CRFC\)](#)، القسم 113953.3.
- تجنب لمس عينيك أو أنفك أو فنك.
- نوصي بتعيين موظف في كل مناوبة عمل للتأكد من تجهيز أحواض غسل اليدين بالصابون والمناشف الورقية في جميع الأوقات.
- نوصي باستخدام الفقاير بشكل مناسب كأدلة إضافية، ولكن من المهم أن تذكر أن الفقاير لا تحل محل الحاجة إلى غسل اليدين وممارسة نظافة جيدة لليدين.

الالتزام بالمارسات الأساسية لسلامة الأغذية

- احتفظ بالطعام الساخن ساخناً (135 درجة فهرنهايت أو أعلى)، والبارد بارداً (41 درجة فهرنهايت أو أقل).
- قم بطهي الأطعمة تماماً على النحو المطلوب في CRFC.
- قم بتنظيف وتعقيم الأواني والمعدات بالتكرار المطلوب المحدد في CRFC.
- التزم بمارسات صحة الموظفين ونظافتهم - لا تعمل عندما تكون مريضاً وتغسل يديك بشكل متكرر وعند الحاجة على النحو المذكور أعلاه.
- تأكد من أن جميع المواد الغذائية والمكونات الغذائية من مصدر غذائي معتمد.

مارسات التنظيف المعززة

- قم بتعيين موظفين لتنظيف وتطهير جميع الأسطح "التي يتم لمسها بشكل متكرر" بانتظام مثل أسطح الخدمة، والطاولات، ومقابض أبواب التبريد، وأسطح تسجيل النقد، وألات بطاقات الائتمان، وتجهيزات الحمامات، والمراحيض، ومقابض الأبواب، وسلاسل القمامات، والهواتف.
- استخدام منتج مسجل من قبل وكالة حماية البيئة (EPA) الذي ينطبق (يزيل الجراثيم) ويظهر (يقتل الجراثيم). اتبع دائمًا التعليمات الموجودة على ملصقات المنتجات التنظيف والمطهرات.

المطهرات الفعالة (للاستخدام على الأسطح غير الغذائية)

- لعمل محلول مبيض، أخلط 4 ملاعق صغيرة من المبيض مع 1 لتر (4 أكواب) من الماء. للحصول على كمية أكبر، أضف 3/1 كوب من المبيض إلى جallon واحد (16 كوباً) من الماء. استخدم محلول خلال 20 دقيقة.
- يمكن استخدام مطهرات أخرى معتمدة من وكالة حماية البيئة إذا كانت فعالة ضد فيروس كورونا. يمكن للمستهلكين الاتصال برقم "1-800" الموجود



فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس
إرشادات لأسواق الغذاء ومتاجر السلع الميسرة

على ملصق المنتج لمعرفة فعاليته ضد "COVID-19".

التعامل السليم مع المطهرات والعناصر والنفايات

- استخدم المواد الكيميائية في منطقة جيدة التهوية.
- تجنب خلط المواد الكيميائية غير المتفقة (اقرأ الملصق).
- تجنب ملامسة المواد الكيميائية مع الطعام أثناء التنظيف.
- قم بإدارة النفايات بأمان والتخلص منها في حاوية قمامنة آمنة.
- قم بتخزين المواد الكيميائية بطريقة مصدقة.

لمزيد من المعلومات حول الوقاية من مرض معدى في منشأة طعام، اتصل بالخدمات الاستشارية على 700-9995 (888). لمزيد من المعلومات حول COVID-19، قم بزيارة <http://publichealth.lacounty.gov>.

